# Interview mit Assena Cokgülen



Köchin EFZ

1. Lehrjahr

Restaurant Limmathof

**Liebe Assena, Du hast im August hier im Restaurant Limmathof mit der Ausbildung zur Köchin EFZ gestartet. Was war Deine grösste Freude in dieser Zeit?**

Oh, endlich eine Ausbildung beginnen zu dürfen! Ein Neustart! Und dazu noch mit einem phänomenalen Team zusammen arbeiten zu dürfen!

**Gab es etwas, das Dir Sorgen bereitet hat?**

Ich habe mir keine grossen Sorgen gemacht, weil ich wusste auf sicher, dass ich ein tolles Team hinter mir hatte. Fehler darf man ja machen. Und wenn man eine Leidenschaft hat, und Kochen ist nun meine Leidenschaft, dann geht eh jede Sorge weg.

**Aber Du hattest dennoch gegen Ende der sogenannten Probezeit irgendwie Zweifel. Das hast Du mir ja gesagt. Warum denn?**

Ja, das waren meine eigenen Teufelskreis-Gedanken, so im Stil von «ich bin nicht gut genug».
Die muss man unbedingt beseitigen, weil die bringen nur negative Situationen und dann lauft man Gefahr, die Freude an der Arbeit zu verlieren.

**Du machst auf mich einen fröhlichen, motivierten und starken Eindruck. Wieso machst Du die Lehre im geschützten Rahmen?**

Ich bin eine sehr sensible Person. Hier sind mit grösserem Verständnis und das gibt mir Vertrauen.
Wir brauchen ja alle konstruktive Kritik um zu wachsen. Dann braucht es auch eine gute Berufsethik, einen respektvollen Umgang miteinander und ebensolchen Umgang mit den Nahrungsmitteln. Hier weiss ich, dass das alles vorhanden ist und gut funktioniert, drum kann ich mich hier reingeben.
Früher hatte ich diese negativen Gedanken, die haben mich daran gehindert, überhaupt eine Lehrstelle zu suchen.
Ich weiss noch, dass ich vor dem ersten Schnuppertag überhaupt nicht herkommen wollte! Ich hatte Sorgen, das Team sei womöglich nicht nett. Da hat meine Mutter gesagt: das kannst Du nicht beurteilen, wenn Du es nicht probierst! Also sind wir hergekommen und ich wurde gleich so nett empfangen und dann wurde es einfach gut und dann immer besser.

**Wie kommst Du denn darauf, dir Sorgen zu machen, die Leute könnten nicht nett sein?**

So waren halt meine persönlichen Erfahrungen. Und wenn man immer nur Schwieriges erlebt, verliert man irgendwann die Hoffnung auf die Humanität der Menschen.
Früher wollte ich eigentlich Fachfrau Gesundheit werden, so wie meine Mutter. Dann war ich während des 9. Schuljahres in der PUK. Dort habe ich auch gekocht und gemerkt, dass ich das gerne mache. Kochen hat ja auch viel mit Gesundheit zu tun. Also habe ich danach mit der Unterstützung meiner Lehrerin eine Bewerbung an Roger Keller geschrieben. Dann folgte das Bewerbungsgespräch mit ihm und Cornelie Lebzelter, und dieses Gespräch war so toll und gab mir ein gutes Gefühl, wir haben uns etwas kennengelernt und haben auch miteinander gelacht. So wusste ich einfach gleich: hier bin ich am richtigen Ort.
Und ich bin ehrgeizig, ich möchte, dass dieses Restaurant in der Welt gut ankommt, dass möglichst alle wissen, wie gut es hier ist und wie gut man hier isst. ☺
Ich habe auch seit dem ersten Monat viel weniger Stimmungsschwankungen!

**Das klingt alles sehr schön und idyllisch. Was ist, wenn's mal schlechte Stimmung gibt, oder auch Streit? Das kommt ja überall vor wo es Menschen gibt.**

Das beziehe ich dann nicht auf mich, mache einfach meine Arbeit weiter, so gut ich kann. Jeder ist für sein eigenes Glück verantwortlich!

**Was gefällt dir denn eigentlich so gut an der Arbeit in der Küche?**

Das Team!

**Geht das auch etwas genauer?**

Klar: Sie erklären den Lernenden alles vom ersten Schritt an, genau den eigenen Fähigkeiten entsprechend, step by step. Man fängt ja am Anfang mit dem Kleinsten an und nicht schon bei 10'000. So kann man die ersten Handgriffe lernen und wird dann genau im richtigen Tempo zur nächsten Aufgabe geführt.
Und natürlich die spezielle Karte. Die finde ich einfach toll!

**Gibt es etwas, das du den jungen Lernenden oder Lehrstellen-Suchenden da draussen sagen möchtest?**

Ich wünsche allen, die mal fast am Ende waren: nicht aufgeben! Nie aufgeben! Weil jedes Leben hat seinen Wert und jeder hat seine besonderen Talente und Fähigkeiten und die soll man ausleben! Und ausleben dürfen! Und für jeden gibt es den richtigen Ort! Den gilt es zu finden. Ich habe ihn hier gefunden!

**Vielen Dank für Deine offenen Worte, liebe Assena!**
**Ich wünsche Dir weiterhin so viel Freude und gutes Gelingen in der Ausbildung!**

___

Das Interview wurde am 1. Dezember 2021 von Sandra Rocchetti, Integrationsteam der Stiftung Arbeitskette, im Restaurant Limmathof geführt.